



Schafskäsefondue



Zutaten

- 1 Knoblauchzehe oder Schalotte
- 300 milliliter trockener Weißwein
- 800 gramm Henri Willig extra alter Schafskäse
- 1.5 Löffel Speisestärke
- 100 milliliter Henri Willig Ananas-Ingwer-Dip

Zubereitungsmethode Schafskäsefondue

Entdecken Sie das Vergnügen eines hausgemachten Käsefondues mit unserem einfachen und schmackhaften Rezept. Angereichert mit extra altem Schafskäse von Henri Willig und einem einzigartigen Ananas-Ingwer-Dip, ist dieses Käsefondue die perfekte Kombination aus Tradition und Überraschung. Ideal für einen gemütlichen Abend zu Hause oder eine besondere Dinnerparty. Folgen Sie unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung und zaubern Sie ein köstliches, cremiges Fondue, das nicht nur köstlich schmeckt, sondern auch eine großartige Möglichkeit ist, hochwertigen Käse zu genießen. Lassen Sie sich von den reichhaltigen Aromen überraschen und machen Sie jeden Anlass zu etwas Besonderem mit diesem einfachen, aber beeindruckenden Rezept.

Vorbereitung

- 1: Schafskäse fein reiben.
- 2: Die Schalotte fein hacken und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
- 3: Die Hitze leicht herunterschalten und nach und nach den geriebenen Käse hinzufügen. Der Käse sollte langsam schmelzen, sonst wird er strähnig und zäh.
- 4: In der Zwischenzeit aus der Maisstärke und einem Löffel Wein eine Paste herstellen und über den Käse gießen
- 5: Im letzten Moment den Ananas-Ingwer-Dip dazugeben, um das Ganze abzurunden.

Sind Sie bereit, Ihr eigenes Schafskäsefondue zu machen?

Genießen Sie die reichhaltigen und komplexen Aromen unseres Käsefondues, das sich perfekt zum Dippen mit Ihrem Lieblingsgemüse und Brot eignet. Eine ideale Wahl für gemütliche Abende oder als Teil eines festlichen Menüs. Denken Sie daran, dass das Fondue beim Abkühlen eindickt, also dippen Sie weiter!